FICHE TECHNIQUE

Référence : FT-ADJCRISTALP.EF.FR
Révision : 1 du 24/05/2012

ADJUVANT CRISTAL P

Adjuvant de remuage poudre

Intérêts œnologiques

- Adjuvant de remuage poudre spécifique pour système de remuage automatique.
- Egalement adapté pour le remuage manuel.
- Recommandé aussi bien pour levain traditionnel (avec **LEVULIA CRISTAL** ou tout autre type de levures libres pour prise mousse) que pour levain agglomérant (avec **LEVULIA AGGLO** ou tout autre type de levures agglomérantes).
- Respecte les qualités analytiques et organoleptiques du vin.
- Permet une clarification optimale du vin après prise de mousse en bouteilles en 3 à 15 jours en fonction de la levure utilisée et du mode de préparation du vin de base ou du remuage choisi.

Composition et caractéristiques techniques

- Bentonites sélectionnées
- Alginate de Potassium
- Ne contient pas d'OGM et n'a pas subi de traitement ionisé

ADJUVANT CRISTAL P est conforme aux normes du Codex Œnologique International

Préparation de la suspension (Compter 3 à 5 g/hl en fonction du type de levure utilisée)

Pour 1 kg d'**ADJUVANT CRISTAL P** :

- Incorporer la poudre dans 14 L d'eau à 15°C dans le vortex de l'agitation pour éviter la formation de grumeaux.
- Laisser reposer 2 heures et compléter à 20 L.

Doses d'emploi de la suspension

- Pour levain traditionnel: 6 à 8 cl/hl (Demander le protocole de multiplication adapté à vos besoins).
- Pour levain agglomérant : 2 cl/hl + 6 à 8 cl/hl (Demander le protocole de multiplication adapté à vos besoins).

Mode d'emploi de la suspension

- Pour levain traditionnel :
  - Diluer par moitié avec de l'eau
  - Incorporer au raccord de collage, sur 50% du volume au moins, après avoir terminé la mixtion (apport sucre + levures). Maintenir en agitation constante.
- Pour levain agglomérant :
  - Apporter après dilution par moitié dans de l'eau, l'équivalent de 2 cl/hl directement sur le levain. Maintenir en agitation constante.
  - Apporter au raccord de collage sur la cuve mixtionnée le solde de l'adjuvant préalablement dilué de moitié. Maintenir en agitation constante.

Précautions d'emploi

- Ne pas diluer la poudre ou la suspension dans du vin.
- Utiliser la suspension dans les 4 heures qui suivent sa préparation.

Conditionnement et conservation

- Paquet de 1 kg.
- Conserver à une température comprise entre 5 et 10°C, dans un endroit propre, sec et exempt d'odeur.

ŒNOLOGIE IMMÉLÉ SAS
10, rue du Stade • F-68240 Sigolsheim
Tél. : (+33) 3 89 47 32 33 • Fax : (+33) 3 89 47 33 34
www.oenoliaconseil.fr • E-mail : sigolsheim@oenoliaconseil.fr